Вкусные пирожные

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Не многие хозяйки радуют семью пирожными домашней выпечки, хотя затраты времени и продуктов на их изготовление ничуть не больше, чем на торт, не говоря уже о пирожках. Предлагаемые в этой книге рецепты пирожных подтверждают сказанное. Испытайте два-три рецепта и, кто знает, может быть Вы попадете на свое «фирменное» изделие.

- Илья Мельников
  - Пирожное кофейное
  - Бисквитное пирожное с вареньем
  - Пирожное чайное
  - Яблочное пирожное
  - Безе
  - Безе яблочное
  - Эклеры с заварным кремом
  - Пирожное с орехами или с маком
  - Пирожное с маком
  - Пирожное «Мокко»
  - Пирожное со взбитыми сливками
  - Пирожное лимонное
  - Пирожные песочные
  - Пирожное шоколадное из жидкого теста
  - Пирожное безе с кремом
  - Слоеные батончики с орехами
  - Пирожные «Осиные гнезда»
  - Пирожные с белковой пеной
  - Пирожные «Домино»

Илья Мельников
Вкусные пирожные

Пирожное кофейное

Продукты: мука 1 стакан, сахарная пудра 1 стакан, яйца 6 шт, 6%-ный уксус 0,5 столовой ложки.

Для кофейного крема: белки яйц 6 штук, сахар 3,5 стакана, масло сливочное 250 г, кофе в порошке и ванилин по вкусу.

Для кофейной глазури: сахар 1,5 стакана, вода 250 г, 6%-ный уксус 0,5 столовой ложки.

Для приготвления пирожного необходимо взбить желтки с сахарной пудрой в пышную массу, добавить уксус, на массу положить муку и взбитые белки, осторожно вымешать и выложить на противень, выстланный смазанной маслом бумагой, разровнять и выпекать в духовке со средним жаром. Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали на два пласта, сбрызнуть каждый пласт некрепким сладким кофе, положить 2/3 всего крема, накрыть верхним пластом и покрыть глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать пласт на квадратные пирожные и через узорную трубочку украсить оставленным кремом.

Приготовление кофейного крема.

Для приготовления кофейного крема нужно размешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и взбить в крутую пену. Снять с огня и остудить до температуры парного молока, добавить по одной столовой ложке растертого масла, смешанного с растворимым кофе и ванилином.

Приготовление глазури.

Из сахара и подкисленной воды сварить сироп, залить им растворимый кофе и хорошенько перемешать.

Бисквитное пирожное с вареньем

Продукты: мука пшеничная 250 г, яйца 10 штук, сахар 250 г, сахар для сиропа 0,5 стакана, сок из половины лимона, варенье 1 стакан, глазурь, помадка.

Приготовление бисквитного теста.

Яйца отбить в миску, добавить 2 столовые ложки (50 г) сахара на каждое яйцо и взбивать, пока пена не станет светлой и не загустеет. Тогда добавить муку и слегка перемешать до получения однородного теста. Приготовление теста вручную требует много времени. Целесообразнее для этого использовать миксер.

Приготовление глазури.

Продукты: яичный белок 1 штука, сахарная пудра 1 стакан, лимонный сок или разведенная лимонная кислота (для устойчивости глазури) 10 капель.

Белок отделить от желтка и взбить его спиралькой, миксером или венчиком в миске до увеличения белка в 4 раза. При взбивании белка постепенно небольшими порциями всыпать сахарную пудру, затем добавить кислоту или сок лимона (если нет сока и кислоты, можно капнуть 5 капель столового уксуса). Глазурь растирать до тех пор, пока она не станет белой и пышной. При желании ее можно подкрасить в нужный цвет. В глазурь, кроме того, можно ввести какао, шоколад, процеженный клюквенный сок и т. д. Глазурь используется для отделки.

Приготовление помадки.

Продукты: сахар-песок 2 стакана, вода 1 стакан.

Для приготовления помадки необходимо сахар смешать с водой и варить до пробы «слабый шарик», когда сироп, влитый в холодную воду, не растворяется, а разминается в пальцах как мягкое тесто. Во время варки сиропа края кастрюли необходимо часто отбирать мокрой тряпочкой, чтобы сироп не засахарился. Доведенный до пробы сироп снять с огня и охладить. Поверхность сиропа сбрызнуть холодной водой, чтобы не образовалась сахарная корочка. Сироп должен остыть до температуры парного молока, затем его взбивают до получения однородной белой массы. Готовую помадку накрыть мокрой чистой салфеткой. Белую помадку можно подкрасить какао, крепким кофейным отваром, соком любых ягод и фруктов. Перед употреблением в помадку влить немного воды и разогреть.

Приготовление пирожного.

Для приготовления пирожного необходимо готовое бисквитное тесто налить в металлический противень или форму.

Противень слегка смазать маслом и чуть присыпать мукой. Заполнить его тестом на 2/4 высоты и выпекать бисквит при температуре 220 градусов. Готовый бисквит разрезать по горизонтали на два слоя и каждый слой слегка пропитать сиропом, потом смазать вареньем без косточек. Пласты бисквита уложить один на другой так, чтобы варенье оказалось в середине. Верх бисквита глазировать помадкой и украсить ягодами из варенья, орехами или цукатами. После этого бисквит разрезают на кусочки.

Пирожное чайное

Продукты для теста: 200 г сливочного масла, 1 тонкий стакан муки, тертая лимонная цедра с половины лимона, 0,5 пачки порошка для печенья, 200 г сахара, 100 г молотого миндаля, 5 г молотой корицы, 2 яйца.

Для начинки: фруктовое повидло, ванильный сахар.

Из всех продуктов вымесить крутое тесто, небольшую часть его отложить, а остальные раскатать скалкой в пласт толщиной 2 – 3 см и уложить на противень. Поверхность пласта смазать фруктовым повидлом. Из отложенного теста скатать тонкие жгутики и уложить их сверху в виде сетки. Выпеченный пирог нарезать квадратиками 4 на 4 см и посыпать ванильным сахаром.

Яблочное пирожное

Продукты для теста: мука пшеничная 2 стакана, масло или маргарин 100 г, яйцо 2 штуки, щепотка соли, вода 2 столовые ложки.

Для начинки: 1 стакан джема или повидла, 1 яйцо или желток для смазки.

Приготовление теста.

Для приготовления теста в 3/4 общего количества воды растворить соль и лимонную кислоту или лимонный сок, добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду. Вымешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания и ослабления клейковины. Пока расстаивается тесто, необходимо подготовить масло: промять его, выжать влагу, перемешать с мукой, следя за тем, чтобы не образовались комки. Затем из него нужно сформировать брусок. Готовое тесто раскатать на столе в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного тоньше, чем середина. На середину положить подготовленный кусок масла и завернуть тесто в виде конверта. Затем на столе, посыпанным мукой, тесто раскатать толстой скалкой во все стороны и сложить его вчетверо так, чтобы противоположные края сходились не посередине пласта, а немного отступая в одну сторону. Подготовленное таким образом тесто охладить 20 минут. Затем раскатать его вновь, сложить вчетверо, охладить 30 минут и еще раз раскатать и сложить втрое. Через 45 минут охлажденную слойку раскатать в последний раз и сложить втрое. Пирожные из этого теста получаются очень нежными.

Приготовление пирожного.

Из половины теста раскатать прямоугольный пласт толщиной 4 мм, положить на сбрызнутый по краям водой противень, наколоть пласт в нескольких местах кончиком ножа и испечь при 220 градусах. Это будет нижний пласт слойки. Из другой половины теста раскатать пласт такого же размера, как и первый, положить его на сбрызнутый водой по краям противень и смазать поверхность яйцом или желтком. Тупой стороной ножа начертить на пласте контуры пирожных, затем кончиком ножа или вилкой сделать в каждом намеченном пирожном дырочки в виде несложных рисунков в виде орнамента и выпекать 30 минут при 230 градусах. Это будет верхний пласт слойки. После выпечки уложить на нижний пласт начинку из яблок или яблочный джем, накрыть верхним пластом, немного прижать его к нижнему и нарезать по разметке на отдельные пирожные.

Безе

Продукты: 4 охлажденных белка из свежих яиц, 1 стакан сахарной пудры, несколько капель лимонного сока или лимонной кислоты на кончике ножа.

Безе – это воздушное пирожное из взбитых белков с сахаром. Его можно приготовить холодным и горячим способами. При холодном способе белки необходимо охладить в холодильнике и взбить в пышную пену так, чтобы масса увеличилась в обьеме в 3 раза, причем в момент, когда белки уже начинают взбиваться, прибавить лимонный сок или лимонную кислоту, а потом, продолжая взбивать, осторжно в несколько приемов добавить сахар. При горячем приеме белки смешать с сахаром в кастрюле и при слабом нагреве или лучше на пару взбивать до образования густой пышной массы и увеличения ее в обьеме. Сахарно – белковую массу, приготовленную тем или иным способом, выложить ложкой на смазанный противень небольшими круглыми кучками на расстоянии 4 см одна от другой или на чистую, слегка промасленную бумагу и выпекать при 90 градусах. Дать безе остыть и снять с противня.

Безе яблочное

Продукты: 5 больших печеных яблок, 1 стакан сахарной пудры, 1 охлажденный белок.

Для приготовления пирожного необходимо печеные яблоки протереть через сито или дуршлаг. Яблочное пюре поставить в холодильник, после сильного охлаждения смешать с сахарной пудрой, добавить охлажденные белки и взбивать миксером до тех пор, пока не побелеет и не загустеет так, чтобы в ней могла стоять ложка. Подготовленную массу выложить на промасленную бумагу, поставить в легкий жар до готовности. Когда безе высохнет, снять его с бумаги, уложить на блюдо и опять поставить в теплую духовку до подачи на стол.

Эклеры с заварным кремом

Продукты: 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца.

Для крема: 3/4 стакана молока, 0,5 столовой ложки муки картофельной, 0,5 столовой ложки муки пшеничной, 1 желток, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 100 г сахара, 1 стакан воды, 1 столовая ложка какао, 1 столовая ложка масла.

Вскипятить воду с маслом, добавить щепотку соли, в кипящую воду всыпать сразу всю муку и быстро перемешать на плите, убавив огонь. Помешивая, подержать тесто на огне, чтобы оно высушилось. Снять с плиты, немного охладить и втереть в него по одному четыре яйца. Каждое яйцо надо втирать до тех пор, пока оно хорошо не вотрется. Из кондитерского шприца через гладкую трубочку на смазанный маслом лист выпускать небольшие колбаски толщиной в мизинец и длиной 5 см. Испечь в горячей духовке. Когда пирожные хорошо поднимутся и зарумянятся, убавить огонь и допекать на среднем огне. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза, потому разрез лучше делать ближе к верху.

Приготовление крема.

Для того, чтобы приготовить крем, нужно хорошо перемешать картофельную и пшеничную муку, разбавить половиной порции холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить его в приготовленную массу, непрерывно помешивая. Прокипятить и, сняв с огня, остудить при комнатной температуре. Масло, сахар и желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной ложке, втереть остывшую мучную массу. Добавить ванильный сахар.

Приготовление шоколадной глазури.

Для приготовления глазури необходимо вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масляную смесь тонкой струей влить теплый сироп, мешая массу. Приготовленной глазурью сразу же покрыть эклеры.

Для глазури: 100 г сахара, 1 стакан воды, 1 столовая ложка какао, 1 столовая ложка масла.

Вскипятить воду с маслом, добавить щепотку соли, в кипящую воду всыпать сразу всю муку и быстро перемешать на плите, убавив огонь. Помешивая, подержать тесто на огне, чтобы оно высушилось. Снять с плиты, немного охладить и втереть в

него по одному четыре яйца. Каждое яйцо надо втирать до тех пор, пока оно хорошо не вотрется. Из кондитерского шприца через гладкую трубочку на смазанный маслом лист выпускать небольшие колбаски толщиной в мизинец и длиной 5 см. Испечь в горячей духовке. Когда пирожные хорошо поднимутся и зарумянятся, убавить огонь и допекать на среднем огне. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза, потому разрез лучше делать ближе к верху.

Приготовление крема.

Для того, чтобы приготовить крем, нужно хорошо перемешать картофельную и пшеничную муку, разбавить половиной порции холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить его в приготовленную массу, непрерывно помешивая. Прокипятить и, сняв с огня, остудить при комнатной температуре. Масло, сахар и желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной ложке, втереть остывшую мучную массу. Добавить ванильный сахар.

Приготовление шоколадной глазури.

Для приготовления глазури необходимо вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масляную смесь тонкой струей влить теплый сироп, мешая массу. Приготовленной глазурью сразу же покрыть эклеры.

Пирожное с орехами или с маком

Продукты для теста: 125 г сливочного масла или охлажденного маргарина, 50 г свежих дрожжей, 2 стакана муки, 2 желтка, 0,5 стакана подсоленой сметаны (на половину стакана щепотка соли).

Для белково-ореховой массы: 2 белка, 0,5 стакана сахарной пудры или растолченного сахарного песка, 1 стакан рубленых грецких орехов, немного лимонного сока или лимонной кислоты.

Для того, чтобы приготовить пирожное, необходимо белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Подготовить орехи. Маргарин и дрожжи измельчить, всыпать муку и порубить ножом или сечкой в миске до получения крупинок. Не переставая рубить, постепенно ввести желтки и подсоленую сметану. Полученное тесто скатать в шар и выдержать в холодильнике 30 минут. На противне, который нужно смазать маслом, раскатать охлажденное тесто в виде прямоугольника и выпекать при 190 градусах до появления золотистого цвета. Охлажденные белки взбить в густую пену и, не переставая взбивать, постепенно добавить лимонный сок и сахарную пудру. Взбитую белково-сахарную массу осторожно смешать с рублеными орехами. Когда тесто на противне зарумянится, вынуть из духовки и нанести на него ровным слоем белково-ореховую массу. Снова поставить в духовку, уменьшить температуру и печь до готовности. Вынуть из духовки и разрезать острым ножом на прямоугольные кусочки, как пирожные.

Пирожное с маком

Из этого же теста можно приготовить пирожное с маком. Сначала нужно приготовить маковую массу. Для этого половину стакана мака обварить кипятком, накрыть и дать постоять 50 минут, пока маковые зернышки не набухнут, затем слить воду, выжать мак в салфетке досуха, растолочь пестиком в ступке или пропустить через мясорубку. Переложить мак в миску, добавить 2 взбитых яйца с 200 г сахара, при желании– молотую корицу. Затем охлажденое тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружки, переложить их на бумагу, смазанную маслом и покрыть сверху маковой массой. Испечь в духовке.

Пирожное «Мокко»

Продукты: 0,5 кг пшеничной муки, 7 г питьевой соды, 170 г сахарной пудры, 1 чайная ложка молотого натурального черного кофе, 1 яичный желток, 1 яйцо, 200 г маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 140 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 250 г настоя крепкого натурального черного кофе, 1 столовая ложка муки высшего сорта.

Для кофейной помадки: 200 г сахарной пудры, 2 столовые ложки настоя горячего натурального черного кофе, 1 чайная ложка растительного масла.

Смешать муку с питьевой содой и сахаром, просеять через сито, добавить молотый черный натуральный кофе, яичный желток, яйцо, маргарин и замесить тесто. Тесто оставить на 1 час вылежаться. Затем готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске в пласт толщиной 0,5 см и нарезать из теста формой фигуры в виде кружков, которые нужно переложить на противень, смазанный маслом и выпекать в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать начинкой из кофе, соединить намазанной стороной. Сверху пирожные глазируют кофейной помадкой.

Приготовление начинки.

В охлажденный настой черного натурального кофе замесить муку и варить массу до получения густой кашицы. Масло растереть с сахаром и добавить охлажденную кашицу.

Приготовление помадки.

Для приготовления кофейной помадки нужно сахар залить горячим настоем черного натурального кофе, добавить растительное масло и взбить массу до загустения.

Пирожное со взбитыми сливками

Продукты: 1 стакан пшеничной муки, 250 г сливочного или топленого масла, 10 яиц, 0,5 чайной ложки соли, 2 стакана воды.

Для крема: 2 стакана 35%-ных охлажденных сливок, 1 стакан сахарной пудры, ванилин на конце ножа.

Приготовление теста.

Влить в алюминиевую или другую посуду с утолщенным дном воду, положить масло, соль и поставить на огонь. Когда жидкость закипит, постепенно всыпать муку, быстро размешать деревянной ложкой и проварить смесь на слабом огне, не переставая помешивать, до получения однородной массы. Снять тесто с огня и немного остудить. Затем вбить в него поочередно 5 яиц, все время помешивая до получения однородной вязкой массы. Тесто должно быть хорошо выбито.

Приготовление пирожного.

Приготовленное заварное тесто, ложечкой или кондитерским шприцем выложить понемногу на противень, смазанный маслом, в виде полосок шириной 1,5 см и длиной 10 см или круглых лепешек. Испеченные и охлажденные пирожные начинить взбитыми сливками, т. е. сливочным кремом. Сливки нужно предварительно выдержать 20—22 часа в холодильнике, чтобы они сделались более густыми. Сильно охлажденные сливки налить в холодную посуду, поставить в холодную воду и взбить в густую пышную пену до увеличения в объеме в 2 раза. Затем, продолжая взбивать, добавить понемногу сахарную пудру, ванилин. Крем этот очень нестоек, поэтому готовить его нужно перед самым употреблением. Охлажденные заварные трубочки или булочки разрезать острым ножом с одной стороны, наполнить полости кремом и соединить половинки. Сверху посыпать пирожные сахарной пудрой или покрыть белой глазурью. Готовые пирожные сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Пирожное лимонное

Продукты: 250 г муки, 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, тертую цедру одного лимона.

Для крема: 40 г пшеничной муки, 290 г сахара, сок из двух лимонов, 1 л молока, 3 яичных белка, молотое ядро ореха.

Сливочное масло, сахар и яйцо вымешать в течение 15 минут. Затем, не переставая вымешивать, добавить к ним тертую лимонную цедру и пшеничную муку. В противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, уложить тесто и выпекать. Остывший корж покрыть толстым слоем лимонного крема и посыпать сверху молотым орехом.

Приготовление крема.

Хорошо размешать муку, лимонный сок и сахар в холодном молоке и сварить из этих продуктов на умеренном огне, непрерывно помешивая, густой крем. Посуду с готовым кремом снять с огня и осторожно домешать к крему пену из 3-х яичных белков.

Пирожные песочные

Продукты: 4 стакана пшеничной муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 450 г сливочного масла.

Для орехового теста: 400 г орехов, сахар 1,5 стакана, 6 яичных белков, крем, 200 г сливочного масла, 1,5 стакана сливок, 1 пакетик ванилина.

Для приготовления теста нужно смешать муку с сахаром, положить в муку куском масло и все порубить до получения масляной крупы. Добавить желтки и замесить тесто. Готовое тесто положить на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать круглой формой круглые лепешки. Поместить их на сбрызнутый водой лист, чтобы тесто не сбивалось в сторону и не теряло своей формы. Поставить в хорошо нагретую духовку. Как только тесто слегка зарумянится, нужно его вынуть и на каждое пирожное по краю разложить кондитерским шприцем ореховую смесь толщиной в полпальца. Снова поставить пирожное в духовку и после того, как оно зарумянится, вынуть, остудить и украсить кремом из кондитерского шприца узорной трубочкой.

Приготовление ореховой массы.

Взбить белки в крутую пену, высыпать сахар и на холоде растереть массу так, чтобы сахар совершенно растерся. Затем высыпать измельченные орехи и осторожно перемешать их в однородную массу.

Приготовление крема.

Для приготовления крема нужно сахар залить сливками и варить до тех пор, пока масса, взятая с ложки двумя пальцами, при растягивании не даст нитку. Тогда массу нужно снять с огня и остудить, добавить растертое сливочное масло и лопаточкой выбить на холоде, пока крем не получится легким и пышным, а затем добавить ванилин.

Пирожное шоколадное из жидкого теста

Продукты: 150 г маргарина, 220 г сахара, 1 пакетик ванилина, сок от половины лимона, щепотка соли, 3 яйца, 500 г муки, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чашка молока, 200 г плиточного шоколада.

Для приготовления пирожного необходимо растопить маргарин, размешать его с сахаром, ванильным сахаром, солью, лимонным соком и яичным желтком. Понемногу добавить смешанную с пищевой содой муку попеременно с молоком, пока тесто не станет однородным и пластичным. Затем добавить разрезанный на мелкие кусочки шоколад и в заключение подмешать круто взбитый яичный белок. Положить в смазанную жиром форму и выпекать на умеренном огне 65 минут.

Пирожное безе с кремом

Продукты: 4 сильно охлажденных белка из свежих яиц, 1 стакан сахарной пудры, несколько капель лимонного сока.

Приготовить белково-сахарную массу. Выложить ее десертной ложкой на смазанный противень или на белую промасленную бумагу продолговатыми сглаженными кучками и выпекать в слабонагретой духовке при температуре 100 градусов. Когда безе будет готовым, осторожно острым ножом вынуть середину, наполнить ее кремом, сложить попарно. Крем приготовить из растертой клубники или из 1 столовой ложки клубничного сиропа и одного белка, взбитых миксером в густую беловато-розовую массу.

Слоеные батончики с орехами

Продукты: 3,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 1/3 чайной ложки соли, 0,5 стакана меда.

Для начинки: 1 стакан рубленых ядер грецких орехов, сахарная пудра 3 столовые ложки, 1 чайная ложка корицы.

Для приготовления слоеных батончиков необходимо взять из просеянной муки 2,5 стакана и замесить на воде с солью и одним яйцом тесто. Тесто хорошо вымесить, покрыть салфеткой или полотенцем и выложить на стол на 20 минут. Затем масло соединить с одним стаканом муки и сделать небольшую квадратную лепешку. Отлежавшееся тесто раскатать в пласт и на его середину положить сформованное масло. После этого тесто завернуть конвертом, раскатать в пласт толщиной 2 см, сложить, не разрезая, в четыре слоя и положить в холодное место на 10 минут. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать стаканом круглые лепешки, на которые разложить ореховую начинку, которая состоит из молотых орехов, перемешанных с сахарной пудрой и корицей. Лепешки с корицей закатать в батончики таким образом, чтобы начинка не крошилась и не выпадала. Готовые батончики уложить на лист, смазанный маслом, сверху смазать яйцом. Выпекать при температуре 220 градусов 15 минут. Испеченные батончики в горячем виде наколоть на вилку и опустить на 1 минуту в кипящий мед, уложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные «Осиные гнезда»

Продукты: 0,5 кг муки, 2 желтка сваренных вкрутую яиц, 2 желтка сырых яиц, 200 г сметаны, 50 г дрожжей.

Для начинки: 100 г маргарина, 100 г дробленых орехов, 100 г изюма, 100 г сахара.

Для приготовления пирожных необходимо в прсеянную муку влить сметану с измельченными дрожжами, добавить протертые через сито желтки сваренных вкрутую яиц, желтки сырых и замесить пышное тесто. Разделить тесто на две части, раскатать тонкие пласты, смазать их растопленным маргарином, посыпать сахаром, орехами, изюмом (можно посыпать только сахаром и корицей), свернуть в рулет и нарезать ломтиками толщиной 5 см. Каждый сжать внизу и выложить на смазанный жиром противень. Выпекать в горячей духовке при температуре 200 градусов 30 минут. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Пирожные с белковой пеной

Продукты: 400 г муки, 300 г маргарина,1 яйцо, 2 желтка, 100 г сметаны.

Для пены: 5 белков, 300 г сахара, 2 столовые ложки сиропа из вишневого варенья.

Для украшения: вишни из варенья, ванилин, сахарная пудра.

Для приготовления пирожных необходимо порубить маргарин с мукой, влить желтки, яйцо, сметану и продолжать рубить до образования однородной массы. Оставить тесто в холодном месте на ночь. На следующий день его раскатать, посыпая мукой. При помощи скалки тесто перенести на противень, расправить, наколоть вилкой и выпекать в горячей духовке 30 минут.

Приготовление пены.

Из сахара и половины стакана воды сварить густой сироп. Соединить его с сиропом из вишневого варенья. Взбить белки до образования пены, постепенно влить тонкой струйкой в сироп. Поставить миску с пеной на кастрюлю с кипящей водой и продолжать взбивать. Когда пена загустеет, снять миску с паровой бани и взбивать до охлаждения.

Приготовление пирожных.

Испеченный корж разрезать поперек пополам. Одну половину нарезать квадратами. Острым ножом нарезать нижний корж по форме верхних квадратов, при этом нож каждый раз нужно вытирать и окунать в горячую воду. Затем пирожные посыпать сахарной пудрой с ванилином, на каждое положить вишню из варенья.

Пирожные «Домино»

Продукты: 200 г муки, 120 г сливочного масла, 60 г сахара, 3 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, 50 г шоколада, 3 столовые ложки молока.

Для приготовления пирожных необходимо масло порубить с мукой, добавить сахар, желток, сметану, замесить тесто и поставить его на 1 час в холодное место. Затем раскатать корж, нарезать из него полоски 3 на 6 см, сложить их на противень, смазать белком и выпекать в горячей духовке 10 минут. На пирожные нанести разогретым с молоком шоколадом тонкие, поперечные линии. Подавать, разложив на блюде, как при игре в домино.